Rok VIII. Tarnów, dnia 30-go czerwca 1908 r. Nr. 12.



Wychodzi 15-go i ostatniego każdego miesiąca.

GŁOS ROLNICZY

Pismo popularne, ilustrowane, poświęcone wszelkim gałęziom gospodarstwa wiejskiego.

PRZEDPŁATA ROCZNA przesyłana wprost do Redakcyi, wynosi w Austryi 4 k. 50 h., w Niemczech 4 marki, w Rosyi i Król. Polskiem 2 rs. 50 kop.

Ogłoszenia jednorazowe oblicza się po 20 hal. od 1-go wiersza, pismem drobnem przy powtórnem umieszczeniu opuszcza się 15% rabatu.

Reklamacye nieopieczętowane są wolne od opłaty pocztowej. Termin reklamacyi dni 14.

Bicie wieprzy.

Nie mam tu na myśli kreślić przebiegu bicia wieprzy i przyrządzania wędlin na sposób fabryczny, praktykowany po masarniach większych miast, bo tam żądają konsumenci towaru ciągle świeżego i na oko bardzo ponętnego, a co znowu wymaga należytego wyszkolenia u czeladzi rzeźniczej. Tu o takiem postępowaniu mowy być nie może, bo na wsi, gdy właściciel nie trzyma kucharza, bije zwyczajnie wieprze małomiasteczkowy rzeźnik, często gęsto z zawodu szewc lub inny rzemieślnik, któremu do artyzmu w tym kierunku bardzo wiele nie dostaje. Niekiedy znowu świniobójcą bywa tu chłop lub jakieś indywiduum, sprytniejsze z czeladzi dworskiej, zwyczajnie samouk, który robi na chybił trafił. Uda się, to dobrze, nie uda się, to go głowa o to nie boli, boć to przecież nie jego. To też bardzo często wędliny po wsiach sporządzane, co do smakowitości pozostawiają wiele do życzenia. Szynki n. p. bywają najczęściej przesalane. W kiełbasach czuć za dużo pieprzu, schab przewędzony, że aż czarny, nawet w barszczu gotowany, nie traci wstrętnego smaku. Więc gospodyni zła, że się jej mięsiwa nie podarzyły, gospodarz zrzędzi, że mu jego pracę zmarnowano, ot i przyczyna do wojny gotowa.

A nie byłoby tego, gdyby gospodyni, w której rękach cała ta sprawa spoczywa, nie spuszczała się w zupełności na rzeźnika, lecz kontrolowała ściśle jego robotę, a do czego w każdym razie nie tylko

znajomości rzeczy ale także niezwykle dużo ochoty potrzeba. Skrzętna też gospodyni pracę tę sobie i innym ułatwi, naprzód już bowiem przysposobi i naczynia potrzebne i przyprawy, a nie postąpi tak, jak się to nieraz dzieje, że wieprz już na korycie, a tu niema w czem wody zagotować, bo blaszak cieknie, albo mięso nasiekane na kiełbasy, a tu zapomniano o pieprzu, kolendrze i t. p. więc dalejże do miasteczka, a nuż to jeszcze szabas, to i nic nie dostanie i kłopot gotowy.

A) Przygotowanie do bicia wieprza.

Przed biciem wieprza należy oczyścić i przygotować wszelkie do tego celu potrzebne naczynia i narzędzia, a także zakupić i przysposobić wszelkie przyprawy i zioła.

Przygotować przeto należy: 1) *Koryto* do parzenia wieprza, mniejszą sztukę można oparzyć w balii. 2) Większy *garnek blaszany* (baniak = blaszak), mniej więcej około 100 litrów pojemności, który ma posłużyć do zagotowania wody potrzebnej do parzenia, a także do gotowania mięsiwa, kiszek itp. Garnek blaszany będzie do tego celu najlepszy, bo nie jest zbyt ciężki, zresztą wszystko gotuje się w nim szybciej niż w garnkach żelaznych. 3) *Naczynie płaskie* n. p. miskę, lub patelnię, którąby można podsunąć pod gardło bitej świni, celem schwycenia wypuszczonej krwi. 4) *Garnek głębszy* 4 do 5 litrowy, szteingutowy, lub blaszany emaliowany, do zlewania schwytanej krwi. W naczyniu tem trzeba krew mieszać kołotuszką, by się nie ścięła. 5) *Solnię do zamarynowania* szynek i innych mięsiw. Może to być faska lub wanienka z drzewa dębowego, wreszcie dzieża, jakiej używają do zaczyniania ciasta na chleb. W każdym razie naczynia te mają być tak obszerne, by szynki w nich dały się ułożyć płazem, chociażby nawet jedna leżała na drugiej. 6) *Cebrzyk* dwuuszny do zasolenia słoniny. Gdy się bije wieprza dużego, lepiej przygotować 2 cebrzyki mniejsze, bo takie są wygodniejsze do przenoszenia i ustawiania w spiżarni. Jeśliby te naczynia były nowe, to trzeba je wyparzyć, by mięsiwa nie wchłaniały zapachu drzewnego, a do czego słonina ma szczególniejszą zdolność. 7) *Szaflik drewniany* do pomieszczenia kiszek i kiełbas, gdy te sporządzone zostaną. 8) *Garnek szteingutowy* większy do zlewania wytapianego smalcu. 9) *Stolnicę*, na którejby mięsiwa z przyprawami mięszać się dały. Na niej zresztą wykonuje masarz wszelkie czynności: wykrawa szynki, nadziewa kiełbasy itd. 10) *Krążek* z twardego drzewa do siekania mięsiwa. 11) *Maszynki* do siekania mięsa, 12) Trzeba kazać poostrzyć *noże, siekacze i siekierę*. 13) Kilka *ścierek* czystych musi być również pod ręką.

Z przypraw trzeba przygotować: 1) *Sól*. Lepszą będzie warzonka (topkowa), bo jest czyściejszą od kamiennej. Sól topkową trzeba utrzeć na tarle, a gdyby nie była dość miałka tłuc dalej w moździerzu. Kamienną porozbijać obuchem siekiery, a potem utłuc w moździerzu. By sól do czasu użycia nie zwilgotniała dobrze będzie przetrzymać ją na piecu w jakiem naczyniu blaszanem. Sól działa na mięso skru-

szająco, czyni zaś to w dwojaki sposób, raz że wyciąga z mięsa wodę, a co już samo przez się czyni mięsiwo mniej podatnem do rozkładu, a powtóre, że nie dopuszcza do rozwoju bakteryi gnilnych. Soli przeto żałować nie należy. Liczy się jej 6 kg. na 100 kg. mięsiwa. Niektórzy masarze używają do zasalenia soli prażonej, gdyż taka wciąga wodę jeszcze silniej. Sól praży się na patelni lub w rondlu, trzymając ją na kuchni tak długo, aż przestanie trzaskać. Sól prażoną trzymać trzeba również na piecu, gdyż inaczej znowu naciągnie wilgoci. 2) *Saletra.* Powinna być biała, czerwonawa jest zanieczyszczona związkami żelazowymi. Nadaje ona mięsu piękny różowy kolor. Dodana w większej ilości czyni mięso twardszem i mniej smacznem, a także trudniej strawnem, Wystarczy przeto, gdy na 100 kg. mięsa, które ma być zamarynowanem, użyje się ⅓ kg. saletry. Ma to być saletra sodowa a nie potasowa. Przed użyciem trzeba ją dobrze wysuszyć i utłuc w moździerzu. Tłuczonej nie zostawiać w miejscu wilgotnem, bo naciągnie wilgoci i skupi się w bryłki. 3) *Cukier.* Dla nadania mięsiwu przyjemniejszego smaku dodają do marynaty nieco cukru. Ma on czynić także mięso soczystszem i więcej kruchem. Na sto kg. mięsiwa dają 1 kg. cukru. Cukier trzeba utłuc miałko w moździerzu i podobnie jak sól i saletrę, aż do chwili użycia, przechowywać osobno. 4) *Pieprz.* Przyprawa niezbędna. Dodaje mięsiwu pikantnego smaku. Nie kupować mielonego, bo bywa często fałszowany. Wzięty w całych ziarnkach trzeba utłuc w moździerzu i przesiewać przez gęste sito, grubsze okruchy trzeba tłuc jeszcze raz albowiem źle utłuczony niemile wyczuwa się w wędlinach. Część pieprzu, przeznaczonego do marynaty, należy przechować w całych ziarnach. 5) Z korzeni trzeba się jeszcze postarać o *bobkowe liście, kolendrę, angielskie ziele, majranek, goździki i paprykę.* 6) Nie należy również zapominać o materyałach potrzebnych do wyrobu kiszek, a do czego potrzeba *bułek i krup tatarczanych.* Część pierwszych trzeba pokrajać w drobne kostki, a resztę ususzyć i zetrzeć na tarle, kaszę zaś przebrać, by się w niej nie znalazły ani ziarna niewyłuskane z plew ani mysie odchody.

7) Z ziela (włoszczyzny) ma masarz znaleść pod ręką: *cebulę, czosnyk, pietruszkę, selery i marchew.*

Co do samego tucznika, to trzeba go przed zabiciem wygłodzić, w tym celu już poprzedniego dnia nie daje mu się jeść, tylko poi kilka razy. Takie postępowanie ułatwia wypróżnianie jelit, a następnie ich szlamowanie.

B) Bicie właściwe.

Zwierzę przeznaczone do zabicia trzeba przyprowadzić w to miejsce, gdzie ma być później oporządzanem, przenoszenie bowiem z większej odległości wieprzy bitych, szczególnie cięższych, jest kłopotliwe i niewygodne. Bicie i oporządzanie dokonywa się zwyczajnie na dworze, najlepiej na podwórzu przed tym lokalem, w którym następnie ma się wieprza rozbierać. Czynność ta w czas pogodny i

niemroźny może być dokonana również na dworze, chociaż wygodniej jest uskutecznić to w kuchni, jeśli ta jest na tyle obszerna.

Przy biciu świń trzymają się nasi rzeźnicy następującego sposobu: Oto najpierw drewnianym młotem lub pałką, a w braku takich narzędzi obuchem siekiery uderzają świnię w łęb, powyżej oczu. Czynią zaś to w tym celu, by zwierzę do tego stopnia ogłuszyć, by się stało bezwładnem i nie mogło kwiczeć. Gdy zwierzę oszołomione padnie na ziemię wyrywa mu rzeźnik szczecinę pod gardłem, a następnie ostrym nożem gardło przecina. Niektórzy rzeźnicy nie rzną świń, lecz je kłują. W tym celu wbijają nóż w gardło, by przeciąć żyłę gardłową, idącą w kierunku serca. Ostrze noża w tym wypadku powinno być cienkie, szpiczaste, dobrze naostrzone i ma mieć 25 cm. długości. Kłucie świń jest sposobem gorszym, od zarzynania bywa bowiem powodem zakrwawienia jednej przedniej szynki.

Po poderznięciu gardła trzeba chwytać wyciekającą krew, a do czego używa się naczynia tak płaskiego, by się dało pod gardło podstawić. By jednak spływająca krew nie skrzepła, trzeba ją mięszać i wstrząsać. Dla przyspieszenia wypływu krwi pociąga rzeźnik za tylną nogę zwierzęcia, a także kolanem naciska jego tułów.

Skoro krew spłynie, wyrywa rzeźnik dłuższą szczeć z grzbietu świni, a następnie opala (osmala) ją lub parzy. Przy osmalaniu przykrywa się się wieprza suchą słomą i takową zapala. Gdy słoma się spali, zmiata się z wieprza niedopałki słomy, a gdyby szczecina miejscami nie była jeszcze opaloną, dopala się ją słomianym wiechciem. Podobnie postępuje się z temi miejscami, do których płomień z trudnością dochodzi, np. pod uszami, w międzykroczach itd. Uporawszy się z jedną stroną świni, przewraca się ją na drugi bok i postępują tak samo z stroną drugą. Po osmoleniu następuje mycie i czyszczenie skóry, uskutecznia się zaś je przy pomocy twardej szczotki ryżowej, a w braku takiejże, przy pomocy słomianego wiechcia i suchych ścierek. Bijąc na wsi, wolą rzeźnicy wieprza osmalać, niż go parzyć, przy osmalaniu bowiem pozbywają się szczeciny szybciej niż przy parzeniu, niestety przy tym sposobie oczyszczania wieprzy pozostają w skórze drobne korzonki szczeci, które później przy jedzeniu w salcesonach, głowiźnie i sulcu wyczuwać się dają.

Parzenie polega na zanurzaniu wieprza we wrzącej wodzie. W rzeźniach robią to w ten sposób, że zabitego wieprza wpuszczają na kilka minut do kotła z wrzącą wodą, a następnie przy pomocy bloka (kołowrotu) i łańcucha windują go znowu do góry. Przy biciu na wsi parzą większe wieprze w korycie, a mniejsze w balii. Parzenie zaś to odbywa się w ten sposób, że masarz polewa wieprza wrzątkiem tak długo, dopóki szczecina przy lekkiem pociągnięciu łatwo ze skóry nie wyłazi. Gdyby na niektórych miejscach, przy późniejszem oczyszczaniu, szczeć jeszcze silnie siedziała, to trzeba w tych miejscach przez zlewanie wrzącą wodą parzenie powtórzyć. Po oparzeniu oczyszcza się wieprza, skrobiąc go nożem, zeskrobuje się zaś

przytem nietylko szczeć, ale także wszelki brud, a nawet i naskórek. Oczyszczanie ma być uskuteczniane tak dokładnie, by ani jeden włosek na świni nie pozostał. W końcu zdejmuje się świni racice i zawiesza do rozbierania.

C) Rozbieranie.

Rozbieranie (ćwiartowanie) może być uskuteczniane na dworze, wygodniej jednak będzie przeprowadzać je w kuchni, jeśli ta do tego celu w ogóle się nadaje. Do zawieszania wieprza w kuchni u pułapu, trzeba w jego belku, idącym przez środek izby, osadzić silny hak. Ma on mieć tak długie ramię, by to mogło przejść przez belek i by jeszcze kawałek z niego wystawał na strychu. Ten koniec haka trzeba na strychu zawinąć lub umocować przy pomocy mutry, gdyż inaczej przy obciążeniu wieprzem większem, wyrwałby się z belką, chociażby nie wiedzieć jak głęboko w nim siedział. Hak ten może służyć także do zawieszania lampy. Ma się wieprza rozbierać na dworze, to trzeba go zawiesić na jakiej dogodnej gałęzi, albo gdy nie ma w pobliżu żadnego drzewa, to powiesić go na drabinie. W tym ostatnim celu kładzie się wieprza na drabinie leżącej na ziemi, umocowuje do jednego ze szczebli, a potem przystawia drabinę pochyło do ściany budynku lub do dachu, gdy okap jest dość silny. By ułatwić rozbieranie, musi się wieprza tak zawiesić, by jego tylne nogi w międzykroczu szeroko odstawały od siebie. W tym celu rozcina rzeźnik tylne nogi wieprza powyżej pęcin, w ten sposób, by pomiędzy kością a ścięgnami dał się wsunąć kawał grubszego kija. Dobrze będzie, gdy taki krępulec będzie na obu końcach zakarbowany, podobnie jak orczyk u wozu, bo w takim razie nogi na nim nie będą się zesuwać.

(C. d. n.)

Dr. A. Sempołowski.

W jaki sposób używać nawozów pomocniczych pod nawozy zielone?

(Nawozy zielone).

Przy stosowaniu nawozów pomocniczych zawsze miarodajną być powinna ich opłacalność. Przy obliczeniach uwzględniać trzeba, ile wynoszą koszta produkcyi 1 centnara, ziemiopłodu, mającego być wyprodukowanym lub też wyprodukowanego. Jeżeli nadwyżka plonu i wartość jej obniżają koszt wyprodukowania 1 centnara, natenczas użycie nawozów pomocniczych jest jeszcze polecenia godnem.

W wielu gospodarstwach weszło w zwyczaj dawanie obok nawozu zielonego jeszcze ½ obornika. Doświadczenie poucza, że w wielu razach, mianowicie zaś przy uprawie ziemniaków i buraków taki dodatek obornika sowicie się opłaca. Obornik wywozi się w listopadzie, rozrzuca zaraz z wozów i przyoruje razem z rośliną, na zielony nawóz przeznaczoną.

Dobre przyoranie nie sprawia wielkiej trudności, gdy użyjemy do tego pługów piętrowych, zaopatrzonych w przedpłużki.

Dla ułatwienia tej roboty do grządzieli pługów, przywiązujemy ciężki łańcuch w ten sposób, ażeby swym ciężarem przygniatał rośliny, mające być przyorane. Przedpłużek zrzyna rośliny na 7 cm. głęboko, a główny pług przykrywa następnie rośliny wraz z obornikiem*).

Obornik dostarcza ziemi nietylko części pożywnych, ale wprowadza do niej także i bakterye, wywołujące ferment i rozkład przyoranej masy roślinnej. Jak zapewnia Schultz Lupitz, wywiezienie na hektar 4 tylko wozów obornika wystarcza już, ażeby fermentacya w ziemi szybciej się odbywała.

Na polach jednakże, bardzo oddalonych od podwórza i tam, gdzie niewiele trzyma się inwentarza, wskazanem jest użycie samych tylko nawozów pomocniczych, a mianowicie nawozów fosforowych, potasowych i małych ilości saletry chilijskiej lub siarkanu amonowego.

Działają one jednak tylko przez swoje części składowe i nie wywierają żadnego wpływu na przebieg fermentacyi.

Chcąc obliczyć w cyfrach ilość pojedyńczych składników, należy zawsze uwzględniać, jaki nawóz dano pod poprzedni ziemiopłód. Szczególniej na lżejszych gruntach pod całoroczne rośliny nawozowe dajemy nawozy fosforowe i potasowe (pod łubin tylko kainit), gdy przy międzyplonach zwiększamy dawkę nawozu pod przepłód.

Wskutek tego wystarcza zasilenie uprawianego następnie ziemiopłodu niewielką tylko ilością nawozu pomocniczego.

W sprzyjających warunkach n. p. na lepszych gruntach, można często ograniczyć się na dodaniu jednego tylko składnika pożywnego, chociaż zaznaczyć wypada, że nawet na żyznej Lauchstädskiej ziemi różne ziemiopłody, siane na nawozach zielonych, wyzyskały należycie i opłaciły równoczesne użycie pełnych dawek potasu, kwasu fosforowego i azotu.

Zdawałoby się, że nawożenie azotem powinno być zbytecznem, gdyż nawozy zielone już i tak wzbogacają ziemię w znaczną ilość tego składnika. Przy ziemiopłodach okopowych dodatek azotu okazał się jednakże potrzebnym do osiągnięcia maksymalnych plonów; rośliny kłosowe mogą się bez niego obyć.

Z pomiędzy okopowych ziemniaki są wybitną rośliną azotową, gdyż wymagają w pierwszym okresie wegetacyi znacznej ilości azotu. Badania wykazały n. p. że przyjmują one aż do św. Jana $^3/_4$ części całego swojego pożywienia azotowego.

W tym właśnie czasie nawozy zielone nie są jeszcze dostatecznie rozłożone i nie dostarczają młodym ziemniakom dostatecznej ilości azotu. Z tego powodu zaleca się dawka 15 kilogramów azotu na hektar.

---

*) Kroje talerzowe bardzo do przyorywania nawozów polecają praktyczni rolnicy. *Redakcya.*

Saletrę rozrzuca się wtedy, gdy ziemniaki wypuściły już mały kiełek i korzonki, co przy późnem sadzeniu następuje w 15 dni, a przy wczesnem sadzeniu w 3 lub 4 tygodnie po sadzeniu.

Siarkan amonowy wypada rozrzucić przed zasadzeniem; według nowszych doświadczeń ma on lepiej skutkować przy ziemniakach, niż saletra chilijska.

Buraki mają wprawdzie dłuższy okres wegetacyjny, mogą więc lepiej wyzyskać azot, zawarty w zielonym nawozie i tu jednakże dodatek niewielkiej ilości saletry działa dodatnio.

W Lauchstädt n. p. sprzątnięto na paszę roślinę, zasianą na nawóz zielony, a następnie uprawiano na tem polu buraki na saletrze; otrzymano przytem nadwyżkę plonu, która dała z hektara 90 marek dochodu czystego.

Użycie soli potasowych jest niezbędnym warunkiem udawania się roślin nawozowych na lżejszych ziemiach, na cięższych ziemiach jest mniej potrzebnem. Na lichych piaskach, na których bywa uprawiany łubin jako roślina całoroczna, dajemy zazwyczaj pod łubin dużą dawkę kainitu, a pod żyto ozime, siewane po łubinie, dajemy już tylko żużle Thomasa. Skoro uprawiamy rośliny nawozowe bez nawozów pomocniczych, warto wtedy przeznaczać kainit pod ziemniaki nawet na lepszej ziemi, a na lżejszej ziemi także i pod zboża kłosowe.

W Lauchstädt na dobrej glebie w roku 1901 na zielonym nawozie sprzątnięto buraków cukrowych.[1])

	Buraków podwójn. cent.	Cukru podwójn. cent.
na kainicie	466,4	85,42
na 40% soli potas.	473,4	84,28
bez kainitu	418,6	74,08
nadwyżka na kainicie	+ 50,8	+ 11,38
nadwyżka na 40% soli potasowej	+ 54,8	+ 10,20

a w r. 1902 na zielonym nawozie ziemniaków:

	Ziemniaków podwójn. cent.	Skrobi podwójn. cent.
na 40% soli potas	311,6	50,80
bez potasu	231,8	38,48
nadwyżka na 40% soli potasowej	+ 79,8	+ 12,32

Osiągnięta nadwyżka przemawia wymownie za użyciem nawozów potasowych.

W gospodarstwach, mających ziemie lżejsze i średniej zwięzłości, uprawiających dużo ziemiopłodów, wyczerpujących potas, powinniśmy pod każdą roślinę, opłacającego tego rodzaju nawożenie, a zatem pod motylkowe, rośliny kłosowe i okopowe, nawozić obficie potasem i starać się o to, ażeby w roli był zawsze dostateczny

[1]) Fünfter Bericht der Versuchswirtschaft Lauchstädt p. 35.

zapas owego składnika. Wtedy okopowe, zasilane jeszcze dodatkowo potasem, mogą wydawać maksymalne plony.

Pod ziemniaki kainit należy rozrzucać już w jesini, 4 proc. sól potasową dajemy na wiosnę; pod buraki i brukiew nawozimy kainitem, gdyż sole, mieszczące się w tym nawozie, oddziaływają bardzo dodatnio na powyższe rośliny.

Przy obliczaniu ilości nawozu fosforowego, trzeba również zważać na to, jak i czem nawożono pod przedpłod. Niemal wszystkie rośliny nawozowe (oprócz łubinu, zasiewanego na cały rok) trzeba zasilać nawozami fosforowymi. Łubin specyalnie nie jest wdzięczny za dodanie kwasu fosforowego, lecz posiada własność roztwarzania sobie w ziemi dostatecznej ilości tego składnika.

Rośliny kłosowe reagują zarówno na żużle Thomasa, jak i na superfosfat, ziemniaki opłacają natomiast lepiej superfosfat.

W Lauchstädt nawozy zielone, w połączeniu z jednostronnem nawożeniem fosforowem, spowodowały przy burakach cukrowych nadwyżkę plonu, wynoszącą 41·2 podwójnych centnarów; licząc za 1 centnar 2 marki, uczyniłoby to 82·40 marek. Skoro odliczymy od tego 16 marek jako koszt nawiezienia 50 kilogramami rozpuszczalnego kwasu fosforowego, otrzymamy 66·4 marek czystego zysku z hektara.

Za dalekoby nas zaprowadziło, gdybyśmy chcieli zastanawiać się tu nad wszystkiemi kwestyami nawozowemi.

Przechodzimy w końcu do wapna. Dostateczna ilość wapna w ziemi jest koniecznym warunkiem dobrych urodzajów. Gdzie jest brak wapna, tam bardzo dobrze oddziaływa nawiezienie marglem, który oprócz wapna zawiera jeszcze i inne składniki, a przytem polepsza fizykalne własności piaszczystej gleby. Nie mając w pobliżu marglu, musimy uciec się do kupnego wapna.

Wapno gryzące nie jest odpowiednie, albowiem wywołałoby spulchnienie i tak już zbyt czynnej, luźnej ziemi piaszczystej. Przy innych gatunkach wapna zawartość węglanu wapna, a zarazem i cena stanowią o ich wyborze i użyciu.

40 podwójnych centnarów wysokoprocentowego węglanu wapnia lub marglu na hektar są ilością aż nadto wystarczającą.

Łubin po marglowaniu choruje często; chcąc temu zaradzić, należy dać obfitą ilość kainitu. Więcej polecenia godnem jest dawać wapno corocznie, lecz w mniejszej ilości, n. p. około 6 podwójnych centnarów na hektar. Rozrzucenie wapna można łatwo uskutecznić maszynami do rozrzucania nawozów sztucznych.

„*Ziemianin*".

Kapusty.

Kapusta głowiasta (Brassica oleracea capitata).

Kapusta należy do najstarszych warzyw, a w naszym kraju do najpospolitszych.

Odróżniamy małe i duże głowy, zielone (białe) i czerwone, spiczaste, płaskie i okrągłe. Dla małych ogrodów nadają się przedewszystkiem wczesne odmiany małe.

Otrzymanie nasienia: Na nasienniki przeznacza się twarde i jak najlepiej wykształcone główki i te wraz z korzeniami przechowuje się w piwnicy lub w dołach nakrytych. Na wiosnę rozsadza się każdą odmianę z daleka od siebie, by uniknąć mieszańców.

Siła kiełkowania wynosi 4—5 lat.

Rozsada. Nasienie wysiewa się w inspekt lub wprost na grzędy, a rozsadza się na miejsca stałe, mniejsze odmiany co 45 zaś większe na 60 cm. Rozsadę inspektową trzeba przed sadzeniem zahartować przez częste wietrzenie inspektu. Wczesną rozsadę (siew początek lutego) przesadza się najpierw do inspektu zimnego, a dopiero potem daje na grzędy.

Kapusta lubi gleby wilgotne, średnie. Wymaga świeżego nawożenia obornikiem, które możemy dać w jesieni lub na wiosnę. Kto chce otrzymać duże głowy, musi rozsadę podlewać gnojówką albo wodą ze saletrą chilijską.

Uprawa winna być starannie przeprowadzoną. Sadzi się przy pomocy kołka lub ręką, poczem trzeba plewić, okopywać. W razie potrzeby podlewa się, co przyczynia się nietylko do rozwoju ale i do wygubienia pchlic.

Wczesne odmiany zbiera się już w czerwcu (n. p. Świętojankę itp.), późne w jesieni.

Główki przeznaczone na potrzebę zimową przechowuje się w dołach, zwrócone głąbiem do gory, lub w piwnicach. Przed nastaniem mrozów nakrywa się doły słomą, deskami i ziemią, zaś w czasie pogodnym przewietrza. Liście psujące się trzeba usuwać.

Na kiszonkę szatkuje się i w beczkach ubija lub utarasza.

Największym szkodnikiem jest bielinek mały i duży (Pieris brassicae i Pieris rapae) Ma rocznie 2 pokolenia gąsienic. Środki zaradcze przeciwko nim są: Tępienie motyli, jaj i młodych gąsienic. Gąsienice dojrzałe mają w sobie zwykle t. zw. gąsieniczki, które je niszczą.

Inne kapusty.

1. *Jarmuż,* albo kapusta liściasta nie tworzy główek. Niektóre odmiany w okolicach o klimacie łagodniejszym są trwałemi. Jarmuż o liściach barwnych (żółte, czerwone, różowe) zaliczamy do roślin ozdobnych.

Jarmuż pastewny dostarcza liści, które się obłamuje aż do późnej jesieni. Sadzić go można od wczesnej wiosny aż do jesieni.

2. *Kapusta różyczkowa (brukselka)* tworzy główeczki w kątach liści, jadane jako wyborne warzywo. Liście i głąbie służą na paszę. Na zimową potrzebę przesadza się do piwnicy wraz z bryłą ziemi.

3. *Kapusta włoska (kiel).* Liście kędzierzawe (faliste) tworzą główki. Na zimno wytrzymała.

4. *Kalafiory.* Jemy kwiatostan zmięśniały, t. zw. różę. Gdy się róże poczną rozwijać, trzeba zacieniać przez przygięcie liści.

Późniejsze odmiany wybieramy w jesieni wraz z grudą ziemi i sadzimy w piwnicy, gdzie dochodzą. Ostatnie siejemy w sierpniu. Rozsadę zimuje się w inspekcie zimnym lub piwnicy. Z wiosną przesadza się z grudą na grzędy.

Nasienia nie otrzymuje się w naszym kraju.

5. *Kapusta szparagowa (brokuły)* tworzy różę rozpierzchłą o szypułkach dłuższych niż u kalafiora.

Rozwija się wolno, dlatego rozkwita zazwyczaj dopiero w 2 roku. Uprawa się u nas nie opłaca.

6. *Kalarepa (kohlrabi).* Głąb grubieje ponad liścieniami i dochodzi wielkości kurzego jaja, a u niektórych odmian do kilku kilogr.

Na wczesne nadają się małe odmiany, które trzeba zużytkować, zaraz po wytworzeniu główki, w przeciwnym bowiem razie drzewieją i stają się niesmaczne. Sieje się je co 4 tygodnie, aby mieć ciągle świeże głąbie. Duże rosną wolniej.

Odstęp dla małych 15—20 cm., dla wielkich 40 cm. Nie trzeba zapominać o pieleniu, okopywaniu i obsypywaniu.

Na nasienniki przeznacza się najpiękniejsze okazy, które przezimowane sadzi się na wiosnę do gruntu.

7. *Kapusta trwała (wyrostkowa)* Brassica Cramba maritima. Rozmnaża się z nasienia (jedno tylko jest w łuszczynce) lub przez sadzonki otrzymane na wiosnę przez rozdzielenie pędu.

Nasienie sieje się wprost na grzędy w odstępach 50—80 centm. Zbiera się pędy i ogonki liściowe (bielone zapomocą wazonków, rur lub obsypywania ziemią). Zbiór rozpoczyna się dopiero w 3 roku i trwa przez lat 5—7, poczem trzeba kulturę odnowić.

F. Dąbrowski.

Rozmaite.

Ostrzeżenie przed agentami handlowymi. W obec coraz to częstszych skarg na nierzetelne postępowanie podróżujących agentów handlowych, szczególnie wysyłanych przez firmy zagraniczne (czytaj: pruskie) wydało namiestnictwo ostrzeżenie, w którem wzywa starostów wskutek polecenia ministerstwa handlu, aby na nadużycia zwrócili uwagę ludności powiatu, głównie zaś kupców i przemysłowców oraz stowarzyszeń.

Wspomniani agenci handlowi wyzyskując brak rozwagi i doświadczenia w interesach u kupujących, nakłaniają strony do zamówień prze-

kraczających o wiele istotną ich potrzebę; często też korzystając z nieuwagi strony przy zawieraniu interesu, wyłudzają od niej podpis na gotowym drukowanym „formularzu zamówień“, który albo opiewa na zamówienie większe niż strona uczynić zamierzała, albo zawiera warunki umowy, których strona wcale nie chciała.

Ale także w razach prawidłowego wypełnienia formularza zamówień, zdarza się, że strona otrzymuje towar w ilości większej, albo w cenie wyższej niż omówiono, a dzieje się to wskutek tego, że agent podróżujący przesyłając firmie, która go wysyła, zebrane zamówienia, zmienia je w tym celu, aby mógł większą otrzymać prowizyę — przytem liczy na to, że strona odebrawszy raz przesyłkę, zatrzyma ją przecież, nie chcąc się narażać na dalsze przykrości.

Podnoszone skargi odnoszą się także do wypadków, w których towar przedstawiający się według okazywanych przez agenta próbek jako dobry i nie drogi, następnie jednak dostarczany bywa przez firmę w gatunku lichym, wprost nie do użycia. Nieuczciwe praktyki powyższego rodzaju dotykają zwykle ludność włościańską, kramarzy i kupców, osiadłych zdala od większego ruchu handlowego. Poszkodowany często nie jest w stanie skutecznie przeprowadzić skargi w drodze cywilnej a przepisy ustawy karnej niezawsze dają się zastosować.

Zaleca tedy okólnik namiestnictwa badanie legitymacyj agentów podróżujących z całą ścisłością, zawsze jednak tak, aby ta kontrola nie przeszkadzała agentom w ich prawdziwie zawodowych interesach; — oraz nie odmawiać posłuchu skargom ludności na nierzetelne postępowanie agentów, a zwracać przytem uwagę, czy w poszczególnym wypadku niema danych do wdrożenia dochodzenia karnego za przekroczenie §§ 59 i nast. ust. przem. W danym razie ma starostwo winnego z całą surowością ukarać, ewentualnie zaś, gdyby zachodziło uzasadnione podejrzenie przekroczenia ustawy karnej, zawiadomić o tym wypadku karną władzę sądową.

Praktyczny środek tępienia ślimaków polnych. W mokre lata pojawiają się ślimaki na polach a także i łąkach i mogą się stać prawdziwą plagą, bo młode rośliny chciwie pożerają i pola w ten sposób ogałacają.

Niejeden środek przeciwko ślimakom polecano, lecz najskuteczniejszym miał się okazać kainit. Sól ta nawozowa niezawodnie wskutek swej trującej własności, uśmierca szkodniki. Pewien rolnik, wykonujący po raz pierwszy doświadczenia ze sztucznymi nawozami, wysiał także kainit na pole ślimakami mocno nawiedzone, przyczem zrobił on takie spostrzeżenie: skoro sól na ślimaka padła, lepka powłoka tegoż wzburzyła się i zdawało się, że ślimak mocno jest podrażnionym. Po rozsianiu kainitu po całem polu, można było widzieć masę ślimaków, walczących ze śmiercią, które też niebawem zdychały. Na mocy tego doświadczenia rozpoczęto w całej wsi walkę ze ślimakami za pomocą kainitu z wielkiem powodzeniem.

Rolnik ów dalej opowiada, że w siłę nawozową kainitu i innych nawozów sztucznych nie bardzo wierzono. Gdy atoli ozimina na wiosnę pysznie

się przedstawiała na polu, które otrzymało kainit, bez kainitu zaś słabo stała i mocno od ślimaków ucierpiała, natenczas gospodarze miejscowi nie mogli się dosyć nachwalić skuteczności kainitu. Żniwo wypadło również dobrze, bo sprzątnięto dużo siana i słomy. W ten sposób przekonano się, że kainit nie tylko jest „śmiercią ślimaków“, lecz że także jest doskonałym nawozem, bez którego trudno się obejść.

Rzeczywiście, bez kainitu, zwłaszcza na lekkiej ziemi obyć się nie można. Mocne ziemie bywają w potas bogatsze, więc kainitu nie potrzebują.

Jak tępić szwaby? (Odpowiedź na pytanie p. S. R.). Szwaby, zwane inaczej karakonami, gnieżdżą się w starych domach, szczególnie w kuchniach. Tu siedzą one przez dzień w szparach w pobliżu pieca, a w nocy wyłażą na żer. Do tępienia ich używają najczęściej mieszaniny, składającej się z jednej części mąki, jednej części miałkiego cukru i dwóch części boraksu. W izbach, gdzie się one znajdują, można na noc zamykać kaczki, które gorliwie na nie polują. Wreszcie trzeba zalepiać wszelkie szpary i dziury, do czego najlepiej użyć gipsu zmięszanego z ałunem, którą to mięszaninę zarobić należy na gęste ciasto.

Jak wytępić mchy w sadzie, w którym orać się nie da? (Również odpowiedź na pytanie). Mchy zagnieżdżają się najczęściej na gruntach mokrych z glebą nieprzepuszczalną, szczególnie, gdy brak w nich pokarmów roślinnych. Celem wytępienia mchów trzeba przedewszystkiem grunt osuszyć i dobrze znawozić. Czasowo da się rozrost mchu powstrzymać przez silne nawiezienie gruntu: wapnem, popiołem, kainitem, a także piaskiem. W nowszych czasach używają do tępienia mchu siarczanu żelazowego (koperwasu).

Ktoby z P. T. Czytelników znał inną radę na powyższe pytania, raczy się nią podzielić z nami. *Red.*

Środki przeciw muchom w oborach.

Doświadczenia przeprowadzone wykazały, że siła zużyta przez krowy, silnie niepokojone przez muchy, wynosi na dzień i sztukę tyle jednostek karmy, ile jest zawartych w jednym kg. owsa. Zmniejszenie przeto ilości much, zwłaszcza w większych oborach, jest dosyć rentowną rzeczą. Niestety nie ma dotychczas środka, któryby radykalnie na dłuższy czas tę plagę usuwał. Do najlepszych środków należy pociąganie sufitów w oborach wapnem z przymieszką ałunu. Ściągająca właściwość ałunu uniemożliwia muchom utrzymanie się na suficie.

Jako dalsze środki zalecają przyćmienie światła w oborze przez zamalowanie szyb w oknach wapnem zmieszanem z farbką. Również i wywołanie silnego przeciągu pod samym sufitem okazało się jako niezły środek zaradczy. Przeciąg taki wywołuje się zastąpieniem szyb żaluzyami. Oprócz tego ściany w oborach powinno się od czasu do czasu pociągnąć kresoliną, naftą lub karbolem.

Przechowywanie szparagów w stanie świeżym przez cały rok. Świeżo wycięte szparagi należy w miejscu obcięcia należycie obsuszyć, nie płucząc ich wcale, następnie do szczelnie zbitej beczki wsypuje się

na dno na dwa do trzech cali grubości obsuszone trociny, które mogą być wymięszane z dobrze suchą solą: na tę warstwę układa się szparagi i potem znowu warstwę trocin z solą, postępując w ten sposób do zupełnego wypełnienia beczki. Otwór szczytowy beczki zalewa się łojem i wstawia do miejsca suchego, wolnego od mrozu.

Tak przygotowane szparagi wytrwają w stanie świeżym do roku następnego; rzecz naturalna, że gdy się beczkę raz napocznie, to trzeba ją o ile możności jak najprędzej zupełnie wypróżnić, gdyż w przeciwnym razie szparagi ulegną zepsuciu. W tym więc celu wybiera się beczki niezbyt wielkie.

Ceny targowe. (Tarnów) Sprzedawano: Pszenicę od 24·00 do 24·60, żyto od 20·40 do 20·80, jęczmień od 14·00 do 14·30, owies od 13·50 do 14·50, kukurydzę od 18·00 do 19·—, groch od 18·00 do 28·00, rzepak od 32·00 do 34·00, ziemniaki od 4·50 do 5·50, siano od 4·60 do 5·40, słomę od 6·50 do 7·00. — Ceny w koronach za 100 kg

---

Kalendarz od 1-go do 16-go lipca. 1. Ś. Teobalda, 2. C. Nawiedzenie NPM., 3. P. Heliodora, 4. S. Józefa Kalasantego, 5. N. 4 po Św. Filomeny, 6. P. Izajasza proroka, 7. W. Pulcheryi, 8. Ś. Elżbiety królowej, 9. C. Cyryla biskupa, 10. P. Amalii panny, 11. S. Pelagii męczenniczki, 12. N. 5. po Św. Henryka, Jana z Dukli, 13. P. Małgorzaty panny, 14. W. Bonawentury. 15. Ś. Rozesłanie Apostołów.

Kalendarz myśliwski i rybacki na miesiąc lipiec. Polować wolno na kozły (rogacze), ptactwo wodne i błotne. Łowić wolno wszystkie ryby, nie wolno łowić samic raków.

Poradnik gospodarczy na lipiec. Kończyć zbiór i zwózkę siana; zbierać żyto, pszenicę, jęczmień i wczesny owies; ścierniska podorać, siać rzepę, mieszankę i kukurydzę na paszę; tatarkę na zielony pognój; buraki, marchew i inne okopowizny okopać; konopie wybrać i t. p. W ogrodzie posadzić rozsadę: kalarepy, sałaty, kalafiorów i posiać szpinak, by otrzymać drugi zbiór; kapustę obierać z gąsienic. W pasiece pilnować rójki od 9-tej z rana do 4-tej po południu, miód wytrząsać, nie zapominać o napełnianiu korytek wodą.

Dział ogłoszeń.

Za ten dział redakcya nie bierze na siebie żadnej odpowiedzialności.





Redaktor odpowiedzialny i wydawca: **T. CZAYKOWSKI,**
profesor gospodarstwa w c. k. Seminaryum naucz. w Tarnowie.

Adres Redakcyi i Administracyi: **Tarnów, ulica Różana, Nr. 11-ty.**

Drukiem Józefa Pisza w Tarnowie.